

# Heather



Et

*Ses recettes d'Amérique*



## **COURONNE DE CAROTTES et PETITS-POIS** **PURÉE MAISON**

### **Ingrédients :**

#### **Couronne de Carottes**

2 bottes de jeunes carottes  
1 c à soupe de beurre  
1 c à soupe de persil ou ciboulette  
2 jaunes d'œufs  
Sel  
Poivre

#### **Purée Maison**

6 pommes de terre moyennes  
3 c à soupe de beurre fondu  
1 c à café de sel  
Poivre  
50/100 ml de lait (ou crème)chauds

#### **Petits-Pois**

1kg de petits-pois surgelés ou frais  
½ c à café de citron  
1 pincée de sucre  
Beurre à votre convenance

*Eplucher les carottes, couper les en rondelles, les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres au centre. Réduisez les en purée y ajouter le beurre, le persil, les jaunes d'œufs, le sel et le poivre.*

*Verser dans un moule couronne, faire cuire 30 mn à 180°.  
Démouler sur un plat de service.*

*Après avoir égoutté et beurré à votre convenance les petits-pois, qui auront cuit pendant environ 15 dans une casserole d'eau bouillante additionnée ½ c à café de jus de citron et une pincée de sucre, les verser au centre et sur le pourtour de la couronne de carottes.*

*Eplucher les pommes de terre, les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée entre 20 et 40 mn selon la grosseur.*

*Faire fondre le beurre dans le lait (ou la crème) chaud(e).*

*Réduire les pommes de terre en purée à l'aide d'une fourchette ou d'une moulinette.*

*Rajouter les liquides chauds. Rectifier l'assaisonnement. Bien mélanger et servir immédiatement.*